

Schweiz. Natürlich.



**DER RUF DES GESCHMACKS:**



**DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN**





# WALLISER ROGGENBROT AOP



## ROHSTOFF

Das Walliser Roggenbrot AOP\* wird aus Vollkornmehl hergestellt (mindestens 90 % Roggen, höchstens 10 % Weizen). Das Getreide ist biologisch oder wird umweltfreundlich produziert.



## KULINARISCHES

Das Walliser Roggenbrot AOP ist lange haltbar. Dieses Sauerteigbrot schmeckt pur, mit Butter oder einer anderen Walliser AOP- oder IGP-Spezialität.



## GEOGRAFISCHES GEBIET

Die Herstellung erfolgt im Kanton Wallis (Anbau des Roggens und des Weizens, Lagerung des Erntegutes, Verarbeitung zu Mehl und Herstellung).



## HERSTELLUNG

Für die Herstellung des Mehls werden Steinmühlen eingesetzt. Die Zutaten [Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe] werden zu einem homogenen Sauerteig geknetet. Nach dem Mischen muss der Teig im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Dann werden die Teiglinge zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet. Diese lässt man erneut ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen. Das Walliser Roggenbrot AOP wird in Herdöfen gebacken. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) unterscheiden sich je nach Handhabung des Bäckers leicht.

## AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Die Brotunterseite ist flach und die Oberfläche rissig. Die Farbe ist braungrau. Das Walliser Roggenbrot AOP ist reich an Ballaststoffen und glutenarm. Seine Textur des Brotes ist kompakt, leicht porös und sieht feucht aus. Je nach Herstellungsweise schmeckt das Brot nach Milch- oder Essigsäure, da das Aroma auch vom individuellen Handwerk der Bäcker beeinflusst wird.

## GESCHICHTE

Bereits in der Bronzezeit wurde im europäischen Alpenraum Roggen angebaut und zu Brot verarbeitet. Die Bedeutung des Roggenbrots im Wallis bezeugen bereits Schriften von 1209. Es war damals der Hauptbestandteil der täglichen Nahrung in den Walliser Dörfern, da Roggen die einzige Getreideart war, die extreme Klimabedingungen überstehen konnte. Der Ofen, welcher der kollektiven Brotherstellung im Dorf diente, wurde nur zwei bis drei Mal pro Jahr angefacht. Die produzierte Backware musste deshalb, wie das Walliser Roggenbrot, besonders lange haltbar sein.

## VERKAUFSFORM

Das Walliser Roggenbrot AOP wird frisch gebacken in Papiersachets oder vakuumiert als Laib von 250 g, 500 g oder 1 kg verkauft.



## Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP

Maison du Paysan  
Case postale 96, 1964 Conthey  
027 345 40 10  
walliserroggenbrot@agrivalais.ch  
🏠 [www.walliserroggenbrot.ch](http://www.walliserroggenbrot.ch)  
📘 [walliserroggenbrotaop](https://www.facebook.com/walliserroggenbrotaop)  
📍 [walliserroggenbrotaop](https://www.instagram.com/walliserroggenbrotaop)

## Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Bern  
031 381 49 53  
info@aop-igp.ch  
🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)  
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)  
📍 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)



\*Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.